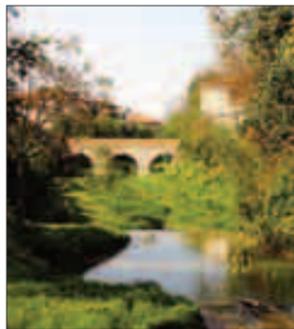


ITINERARI

TOUR NEI LUOGHI DELLA STORIA TRA CASTELLI, ABBAZIE, ANTICHI BORGHI E GHOTTONERIE GASTRONOMICHE



ROMAGNA LE DOLCI TERRE DEL RUBICONE

Sole, mare, spiaggia, parchi di divertimento, discoteche e bagnini playboy. È l'immagine, ormai abusata, che identifica la riviera romagnola. Ma c'è un'altra Romagna, sconosciuta ai più, che merita di essere inserita in un itinerario di viaggio per la bellezza del paesaggio, per l'ospitalità dei suoi abitanti e per la ricchezza delle proposte gastronomiche. È la Romagna dei paesi-presepe dell'entroterra, a tratti selvaggia, a tratti dolcissima, disseminata di castelli, abbazie, antiche pievi e palazzi nobiliari. Una Romagna dal fascino straordinario che è sta-

ta ribattezzata «Terre del Rubicone». Vi fanno parte sei comuni: Borghi, Longiano, Montiano, Roncofreddo, Savignano e Sogliano. Il Rubicone è il fiume carico di storia che Cesare Augusto rese famoso pronunciando, mentre lo attraversava, la fatidica frase «Alea iacta est». Era il gennaio del 49 avanti Cristo. Fino alla seconda guerra mondiale il Rubicone ha rappresentato un confine: prima tra la Gallia e Roma, poi, più recentemente, tra l'esercito tedesco in ritirata lungo la Linea Gotica e gli Alleati. In queste terre si svolsero alcune cruente battaglie ricorda-

te nei musei «Rubicone 44» (Savignano) e «Linea Crista» (Sogliano). Luogo dell'anima per antonomasia, che ha ispirato poeti, scrittori e musicisti, questo territorio è la meta ideale per chi ama una vacanza all'insegna della tranquillità e della buona tavola. Dopo aver visitato luoghi panoramici e suggestivi quali Montetiffi (minuscolo borgo che custodisce un'antica abbazia benedettina e una meravigliosa chiesa romanica) e San Giovanni in Galilea (che sorge su uno sperone di roccia da cui si gode una vista spettacolare che spazia dal Montefeltro al ma-

re, dal promontorio di Gabice fino a Ravenna), i buongustai scopriranno tutta una serie di ghottonerie: dal formaggio di fossa agli insaccati, dall'olio d'oliva alla frutta, dagli ortaggi alle confetture, dal miele al vino (il Sangiovese su tutti: da applausi quello della «Tenuta Volpe» di Monteleone). Una visita merita, infine, l'antica bottega di Rossella e Maurizio Reali, gli ultimi due artigiani che a Montetiffi creano con le loro mani la teglia di terracotta per la cottura del piatto simbolo di queste terre: la mitica piadina romagnola.

Giuseppe Casagrande

IL BUONGUSTAIO PRODOTTI SIMBOLO DELLA ROMAGNA

LA PIADINA DEL PASCOLI E IL FORMAGGIO DI FOSSA



Tu, Maria, con la tua mano blanda domi la pasta, poi l'allarghi e spiani ed ecco è liscia come un foglio, e grande come la luna e sulle opache mani tu me l'arrechhi e me l'adagi molle sul testo caldo, e quindi t'allontani. Io la giro e le attizzo, con le molle, il fuoco sotto, fin che stride invasa dal calor mite, e si rigonfia in bolle e l'odore del pane empie la casa».

È l'omaggio di Giovanni Pascoli alla piadina romagnola, piatto tra i più umili (farina, acqua, strutto e sale) diventato il simbolo delle Terre del Rubicone. La propongono in tutte le trattorie e agriturismi della zona

assieme al prosciutto e al formaggio di fossa. Deliziosa, nella versione sottile come un velo di sposa, quella proposta dalla fattoria «Il Monte» assieme al prosciutto crudo e ai salumi di mora romagnola (antica razza strappata all'estinzione), al «savòr» (confettura che si ottiene con il mosto cotto d'uva e la frutta) e ad altre salsine da spalmare sul pane cotto nel forno a legna. Altro simbolo gastronomico delle Terre del Rubicone è il formaggio di fossa Dop di Sogliano che viene collocato per 90 giorni in antiche fosse di origine medievale scavate nella roccia. Straordinario quello assaggiato da Marino Brandinelli as-

sieme ad una confettura di fichi caramellati. Ma figlio di queste terre è anche lo squacquerone, cremoso, da spalmare sulla piadina. A Savignano lo produce il Caseificio artigianale Pascoli. Una bontà. Sempre a Savignano consigliamo una sosta all'«Osteria del Gallo» (se amate il pesce), mentre per le grigliate di carne dovrete salire a Montiano (Osteria Macelleria «Lucchi»), a Montenovio («Il Pozzo»), a Sogliano («Il Farneto»), a Longiano («Locanda della Luna-Antico Frantoio Turchi») e a Borghi («Il Gallo Nero» che produce anche degli ottimi vini: su tutti Sangiovese e Pagadebit).

g.casagrande@ladige.it

Nelle foto: in alto e in basso alcuni prodotti tipici delle Terre del Rubicone (piadina, salumi, olio, formaggi, vini, confetture). In alto a sinistra lo storico fiume con il ponte romano a tre arcate in pietra distrutto durante la seconda guerra mondiale e ricostruito in epoca recente. In alto a destra Luigi Veronelli.

PROSIT PADRE DELL'ENOGASTRONOMIA

LUIGI VERONELLI ENTRA NEL MITO



Aotto anni dalla scomparsa di Luigi Veronelli, avvenuta il 29 novembre 2004, è stato presentato alla Distilleria Borgo Antico San Vitale (in Franciacorta) il primo libro sul padre - il riconoscimento è unanime - della cultura enogastronomica italiana. Emblematico il titolo: «La vita è troppo breve per bere vini cattivi» (320 pagine, Giunti e Slow Food editore, 16,50 euro). Non è una biografia, piuttosto un'indagine su chi sia stato l'uomo Veronelli. Un giornalista? Sì, ma è riduttivo. Uno scrittore?

Meglio. Uno che si è occupato di vini e di cibi? Certo, ma dentro ci ha visto di tutto: l'amore, l'amicizia, l'eros, la libertà, la bellezza. Un rivoluzionario? Si direbbe di no, ma ha cambiato il mondo dell'enogastronomia. Un politico? Aborrisce i politici, lui anarchico, questo sì, ma a modo suo. Un filosofo? Anche, ma non un maestro, né un professore, né un cattedratico, «solo» un notaio. Citazioni e aneddoti (molti gustosamente inediti) si intrecciano con le riflessioni e le cronache, seguendo il filo conduttore di una vita spesa ad assumere le istanze dell'universo contadino e a godere di ogni attimo con pienezza e senso di responsabilità. Un libro-puzzle, a frammenti rigorosamente in ordine alfabetico (l'unica regola mai infranta da Veronelli: esiste l'alfabeto, è così semplice, così chiaro, così condiviso)

e ricomponibili attraverso il suo rapporto speciale con il vino, la lettura, la scrittura, le arti, la filosofia. Libri e trasmissioni tv, interventi a convegni, poesie, anagrammi. Tutto convive in questo volume. A Gian Arturo Rota e Nichi Stefi, accomunati dagli stessi ideali, va il merito di averci trasmesso un ritratto del Veronelli reale, egocentrico e generoso, puntiglioso e permissivo, istintivo e razionale. In una parola schietto come i vini che amava. Prosit.

G. Cas.

OGGI A CANEZZA

MORELLI OSPITA VILLA CORNIOLE

L'Osteria Morelli di Canezza di Pergine questa sera branderà con i vini dell'Azienda Villa Corniole di Verla di Giovo. Questo il menu proposto da Fiorenzo Varesco: cono di salmerino «bonsai» della Val di Fiemme abbinato al Pinot Grigio ramato 2011; budino di porcini nostrani su fonduta di formaggi del Lagorai con lo Chardonnay Lukin 2006; gnocchi di pane e cime di rape con ragù di salsiccia di capra mochena (vino abbinato il Cimbro Rosso 2009); trilogia di carni d'asino con tre interpretazioni di Teroldego della casa; infine come dessert sinfonia d'autunno con il Passito di Teroldego Hambros.

Mercatino di Natale
in Birreria Pedavena
2, 8 e 9 Dicembre

4ª CORSA DI BABBO NATALE DOMENICA 2 DICEMBRE A PEDAVERA

PRO LOCO PEDAVERA
Via Roma, 11 - Pedavena (BL)
Telefono e fax +39 0439 30 19 43
prolocopedavena@libero.it
www.prolocopedavena.it